



國立臺東專科學校

國立臺東專科學校

高等教育深耕計畫

中秋月餅研習營 活動成果報告書

子計畫名稱：A-4

承辦單位：食品科技科

活動日期：108 年 9 月 6 日上午 8 點 10 分 ~ 中午 12 點 0 分，共計 4 小時

活動地點：食品科工廠



目 錄

一、計畫目標說明	1
二、執行情況	2
三、成果說明與心得建議	2
四、活動照片、海報與宣傳單	3
五、簽到表及活動問卷調查表	4



一、計畫目標說明

中秋節吃月餅，和端午節吃粽子、元宵節吃湯圓一樣，是中華文化的傳統風俗。食品科師生每年中秋節時都會製作月餅，以低於市場的價格來賣給全校的教職員工，這已經成為食品科數十年的一個優美傳統。其中主要目的非為賺錢而是讓學生藉由月餅的製作與販售，學習如何成本計算與行銷。為提升學生月餅製作的專業技術，及鼓勵學生實際去食品行銷管理，提升就業競爭力，特別辦理本次研習營。參與的學員為食品科學生。研習營主要製作水果酥、蛋黃酥、綠豆凸等主力月餅產品。並把學員分麵糰製作組、烤箱組、包裝組、訂單組、送貨組、環境組等 6 組，分工負責。



二、執行情況

(活動重點內容、特色、流程等)

時間 108 年	星期	老師	課程內容
9 月 6 日 08:00~10:00 (2 小時)	五	陳澤真	水果酥
9 月 6 日 10:00~12:00 (2 小時)	五	陳澤真	蛋黃酥、綠豆凸

三、成果說明與心得建議

(活動之點對點質量化成效、問卷分析等)

學生參與研習 14 人次

製作3種月餅-水果酥、蛋黃酥、綠豆凸



四、活動照片、海報與宣傳單(至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)

製 作 前 講 解	配 方 流 程 說 明
原 料 混 合 攪 拌	滾 圓 整 型
整 型	入 模
入 模	成 品 出 爐



五、(附件) 簽到表及活動問卷調查表

中秋月餅研習營簽到簿

時間：108 年 9 月 6 日 08：00~12：00(共計 4 小時)

地點：食品加工廠

楊苗文	林好璇
何珮穎	張瑞恩
歐琿璿	陳鳳儀
楊淨雯	
呂宜蓁	
陳拓堯	
楊怡君	
李以瑄	
林采臻	
蔡欣婷	
莊世慈	